

# Premium Gas per preservare la qualità degli alimenti

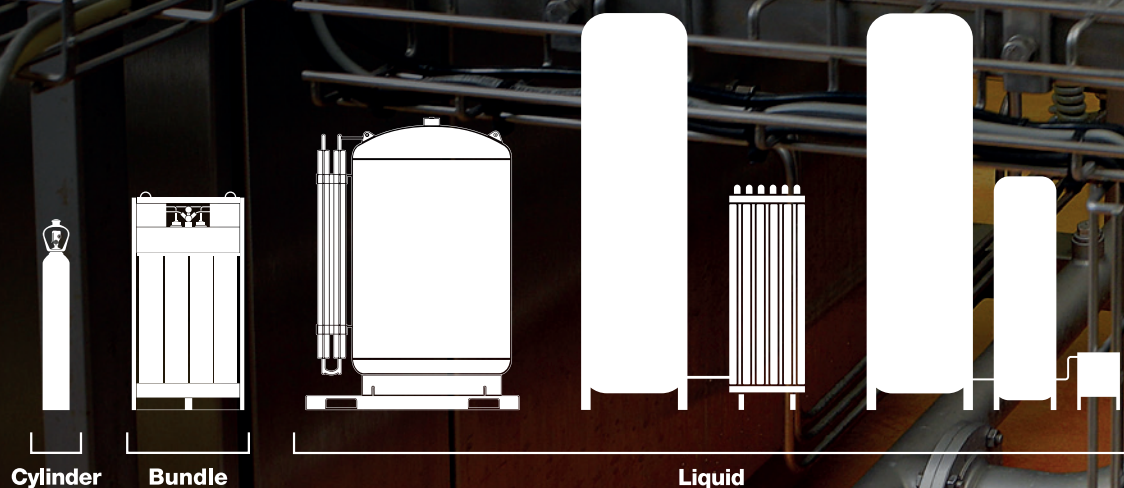


# Pionieri nei gas per l'uso con alimenti e bevande

La sicurezza degli alimenti è una priorità per la salute pubblica che presenta nuove sfide a causa delle crescenti tendenze nella produzione, lavorazione e distribuzione degli alimenti in tutto il mondo. I consumatori guardano alle epidemie di malattie causate dagli alimenti con crescente preoccupazione.

Air Liquide è un fornitore leader di gas a livello internazionale con soluzioni innovative per affrontare i problemi più complessi nell'ambito della trasformazione degli alimenti. Con oltre 40 anni di esperienza nella trasformazione di alimenti e bevande, Air Liquide è stata una delle prime aziende a sviluppare i gas utilizzati nei settori degli alimenti e delle bevande. I nostri gas premium **ALIGAL™** sono stati sviluppati specificamente per soddisfare gli standard di sicurezza e di qualità degli alimenti in tutto il mondo.

**ALIGAL™** garantisce che la nostra gamma di gas rispetti gli standard industriali e le leggi applicabili in ciascun paese e come minimo le specifiche europee di purezza. Il marchio **ALIGAL™** assicura che venga applicato un sistema di gestione della sicurezza degli alimenti basato su principi HACCP\* in tutte le fasi del processo produttivo e nella supply chain. Comprende anche un sistema di tracciabilità estremamente efficace per assicurare tranquillità sia all'azienda di trasformazione sia al consumatore finale.



# Esiste un prodotto ALIGAL™ per la vostra specifica esigenza di processo

## FOOD



### Confezionamento in atmosfera modificata (MAP)

I prodotti **ALIGAL™** sono stati specificamente formulati per applicazioni MAP per rispondere alle specifiche esigenze di conservazione di una serie di prodotti alimentari. **ALIGAL™** aiuta a preservare l'aspetto, il colore, il gusto e le caratteristiche nutrizionali originali dei vostri prodotti alimentari freschi, evitando il deterioramento dovuto all'ossidazione e rallentando la crescita di batteri e muffe.



### Surgelazione e raffreddamento criogenici

Le proprietà criogeniche dei gas **ALIGAL™** sono ideali per applicazioni di raffreddamento, surgelazione, surgelazione in superficie, IQF (individual quick freezing) e controllo della temperatura. I prodotti **ALIGAL™** riducono la disidratazione, minimizzano la crescita di batteri e surgelano o raffreddano più velocemente rispetto alla raffreddano tradizionale per preservare meglio la consistenza, il colore, il gusto e le caratteristiche nutrizionali originali del prodotto.



### Altre applicazioni nell'industria alimentare

Le proprietà dei gas **ALIGAL™** sono ideali anche per proteggere dall'ossidazione gli oli alimentari, per criotrasformare gli alimenti in polveri, regolare il pH nei prodotti caseari, aerare le mousse e stabilizzare gli ingredienti per alimenti. **ALIGAL™** è una soluzione naturale per la trasformazione degli alimenti che ne altera la composizione originale.

## BEVANDE



### Carbonatazione

**ALIGAL™ DRINK 2** è prodotto in base ai più elevati standard CO<sub>2</sub> per soddisfare i requisiti più esigenti dell'industria delle bevande.



### Lavorazione bevande

I gas **ALIGAL™** forniscono una soluzione completamente naturale per migliorare la qualità dei prodotti riducendo e minimizzando i livelli di ossigeno disciolto per prevenire danni da ossidazione e preservare il contenuto originale di vitamine e nutrienti.



### Produzione del vino

I prodotti **ALIGAL™** possono essere utilizzati in molte fasi del processo di produzione del vino per ottimizzare i livelli di ossigeno e di anidride carbonica disciolti per proteggere la qualità del vino dalla vigna al bicchiere, per minimizzare l'uso di conservanti chimici come il diossido di zolfo e per preservare la qualità delle annate migliori.



### Erogazione

I prodotti in bombola **ALIGAL™** sono stati sviluppati specificamente per il settore dell'ospitalità per lo spillaggio di birra e di vino e per servire e carbonare soft drink.

# Cosa rende **ALIGAL™** così unico?



## Qualità e sicurezza degli alimenti

Ciascun prodotto **ALIGAL™** è conforme alle norme locali relative agli alimenti ed alle bevande ed alle stesse specifiche e standard produttivi minimi di Air Liquide usati in tutto il mondo. **ALIGAL™** assicura che l'intero processo dalla produzione alla consegna segua i principi HACCP per identificare, valutare e controllare qualsiasi potenziale problema riguardo alla sicurezza degli alimenti. In caso di incidente relativo alla sicurezza degli alimenti, vengono implementati sistemi di tracciabilità e di richiamo dei prodotti.

**ALIGAL™ DRINK**, specificamente progettato per bevande carbonate, soddisfa i più recenti requisiti di ISBT (International Society of Beverage Technologists) ed è prodotto presso impianti di produzione di CO<sub>2</sub> certificati FSSC 22000\*\*.



## Fornitura affidabile e continua

**ALIGAL™** è la nostra garanzia che potete essere certi della stessa qualità, uniformità ed affidabilità dei prodotti ovunque nel mondo.

**ALIGAL™** è disponibile in varie modalità di fornitura che vanno dalle bombole di gas ad alta pressione per gli utenti più piccoli ai serbatoi di stoccaggio di liquidi bulk per quantità maggiori, insieme ad un'opzione per miscelare i gas presso il sito. La modalità di fornitura di **ALIGAL™** può essere facilmente adattata per soddisfare l'evoluzione dei vostri requisiti relativi ai gas.

I nostri impianti produttivi e centri di riempimento **ALIGAL™** sono vicini in modo da essere in grado di assicurarvi una fornitura ininterrotta di gas. Offriamo anche un servizio di riordino automatico per i nostri clienti di liquido bulk.



## Competenza di cui potete fidarvi

Con una lunga esperienza nel settore, il nostro team dedicato di specialisti degli alimenti e delle bevande utilizza al meglio le capacità di ricerca e sviluppo ed il know-how applicativo di Air Liquide per aiutarvi a sviluppare prodotti nuovi ed innovativi.

Basandosi sulla nostra conoscenza delle interazioni dei gas con gli alimenti e le bevande, i nostri esperti di processo sono in grado di progettare soluzioni che ottimizzeranno la qualità dei vostri prodotti e processi in modo efficiente per minimizzare i vostri costi operativi generali.

\*Hazard Analysis and Critical Control Points

\*\*Food Safety System Certification 22000

	Composizione (%)				Confezionamento in atmosfera modificata	Criogenia	Altre applicazioni nella trasformazione di alimenti	Carbonatazione	Lavorazione bevande	Produzione del vino
	N <sub>2</sub>	CO <sub>2</sub>	O <sub>2</sub>	Ar						
<b>ALIGAL™ 1</b>	100				•	•	•		•	•
<b>ALIGAL™ 2</b>		100			•	•	•		•	•
<b>ALIGAL™ DRINK</b>		100						•		•
<b>ALIGAL™ 3</b>			100		0				•	•
<b>ALIGAL™ 6</b>				100	•					•
<b>ALIGAL™ 12</b>	80	20								•
<b>ALIGAL™ 13</b>	70	30			•					•
<b>ALIGAL™ 15</b>	50	50			•					•
<b>ALIGAL™ 27</b>		30	70		•					
<b>ALIGAL™ 62</b>		20		80	•					•

La Business Line Industrial Merchant di Air Liquide fornisce gas industriali e soluzioni innovative, comprendenti tecnologie applicative, impianti e servizi. Dai professionisti indipendenti alle grandi aziende industriali, i nostri 33.500 dipendenti servono ogni giorno oltre 2 milioni di clienti in 75 paesi. Mediante competenze tecniche e know-how, gli esperti Air Liquide, sviluppano soluzioni finalizzate a migliorare le performance delle industrie e la qualità dei loro prodotti, ottenere maggiore competitività e minimizzare l'impatto ambientale dei loro processi produttivi.

#### Contatti



AIR LIQUIDE ITALIA SERVICE S.r.l.  
Via Calabria, 31 - 20158 Milano  
Tel. +39 02 30464994

[industria.airliquide.it](http://industria.airliquide.it)



Leader mondiale dei gas, delle tecnologie e dei servizi per l'industria e la sanità, Air Liquide è presente in 80 paesi con oltre 65.000 dipendenti e serve più di 3 milioni di clienti e pazienti. Ossigeno, azoto e idrogeno sono stati al centro delle attività della società fin dalla sua creazione nel 1902. L'ambizione di Air Liquide è di essere il leader nel suo settore, offrendo prestazioni a lungo termine e agendo in modo responsabile.